



CEPRANO

Benvenuti

Notre restaurant est né de la passion pour la pizza artisanale.

Les Chefs Luca Collu et Ludovic D'Andrea puisent leur inspiration entre Rome et Naples pour créer une pizza contemporaine entre tradition et modernité.

Nous attachons une grande importance à la qualité authentique et à la fraîcheur de nos produits qui sont acheminés d'Italie 3 fois par semaine.

Notre pâte pétrie à partir de farine 100% italienne est lentement maturée pendant 48 heures.

Notre sauce tomate est concoctée à base de tomates San Marzano cultivées sur les collines du Vésuve à Naples.

Notre pain fait maison est cuit chaque matin dans notre four à pizza artisanal construit dans la pure tradition napolitaine par Raffaele Vassallo artisan à Naples.

Les plats sans viande ni poisson conseillés aux végétariens sont signalés par l'icône ☺
 Les plats épicés sont signalés par l'icône 🌶️
 Les plats sans gluten sont signalés par l'icône 🌿
 Veuillez nous signaler toutes intolérances. Registre des allergènes consultable sur demande. Taxe et service compris. Prix en euros TTC. Chèques non acceptés.

PIZZA ARTIGIANALE

DEL GIORNO - pizza du jour selon l'humeur du Chef (recette sur instagram @cepranopizza)

MARINARA - sauce tomate san marzano, huile d'olive, ail et origan ☺	11
MARGHERITA - sauce tomate san marzano, mozzarella, huile d'olive et basilic ☺	12
BUFALINA - morceaux de bufala fraîche après cuisson, sauce tomate et basilic ☺	14
VEGETARIANA - légumes de saison grillés, sauce tomate, mozzarella et basilic ☺	15
NAPOLI - filets d'anchois, câpres, olives noires de gaeta, sauce tomate, origan et mozza	15
REGINA - jambon blanc, champignon, sauce tomate, mozzarella et basilic	15
DIAVOLA FORTE - salami piquant, nduja piquante, sauce tomate et mozzarella 🌶️🌶️🌶️	16
FORMAGGI - gorgonzola, provola fumée, parmesan, crème de ricotta et mozzarella ☺	16
TONNO - thon en filet, olives noires de gaeta, tomate cerise, pesto, mozzarella et basilic	17
MORTAZZA - mortadelle, crème, pesto, mozzarella, éclats de pistaches et basilic	17
SPECK - jambon fumé speck, carpaccio de poire, gorgonzola, mozzarella et basilic	18
PARMA - jambon cru de parme, roquette, parmesan, sauce tomate, mozzarella et basilic	19
TARTUFO - crème de truffe, ricotta, burrata entière, champignon et roquette ☺	21

ANTIPASTI & SALADES

Burrata Fritta ☺ burrata de 125gr panée et frite, sauce tomate fraîche	12	Prosciutto di Parma assiette de Jambon cru de Parme, doux et fondant	12
Arancini al tartufo ☺ 3 boules de riz frites à la truffe et mozzarella (250g)	14	Tagliere del Capo (petit/grand) planche de charcuteries et fromages italiens variés	19/35
Burrata & Datterini ☺ burrata fraîche de 125gr et petites tomates de Sicile	8	Focaccia Calda ☺ morceaux de pizza blanche chaude à l'origan	6
Olive & Parmigiano ☺ olives vertes douces de Naples et Parmesan	7	Salade Caprese Mia ☺ bufala, salade mesclun, tomates cerises, focaccia	15
Stracciatella al tartufo ☺ juste le cœur de la burrata et de la crème de truffe	11	Salade Signora Nina burrata, thon, artichauts, tomates, mesclun, focaccia	18

SUPPLÉMENTS

champignon, roquette, ail, origan.	1
olive noire, pesto, sauce tomate, câpre, tomate cerise, parmesan poudre.	2
nduja piquante, gorgonzola, stracciatella, crème, filets d'anchois, mozzarella, légumes de saison grillés, artichaut à la romaine.	3
jambon blanc, mortadelle, filets de thon, salami piquant, crème de truffe.	4
jambon de parme, jambon fumé speck, bufala entière ou burrata entière (125g)	5

DESSERTS

Pastiera Napoletana tarte au blé, ricotta et fleur d'oranger, spécialité de la fête de Pâques à Naples	8
Torta Caprese 🌿 moelleux au chocolat, 100% poudre d'amande servie tiède, chantilly (sans gluten)	8
Babà Napoletano brioche imbibée au sirop, chantilly et zestes d'agrumes (supplément rhum +1€)	8
Tiramisù classique et indémodable	8
Cuoricino à partager calzone cuite au four à pizza et fourrée de crème et nutella.	14

Apéritifs

Spritz Aperol 12cl	8
Spritz Limoncello 12cl	9
Spritz Amaretto 12cl	9
Coupe de Prosecco 12cl	8
Cocktail pétillant sans alcool	7
Martini Rosso ou Bianco 6cl	7

Vins pétillants

Rouge Lambrusco 8° - 75cl	25
Blanc Prosecco 11° - 75cl	35

Bières

Moretti blonde 33cl	5
Ichnusa de Sardaigne 33cl	6
Cuore di Napoli APA 33cl	7

Vins Rouges

Primitivo Puglia IGT Mucchietto Doux, fruité et intense	12cl - 6€ / 75cl - 27€
---	------------------------

Passimento Rosso Veneto Sensuel et velouté	75cl - 29€
--	------------

Montepulciano Abruzzo Bio DOC Puissant et légèrement tannique	75cl - 33€
---	------------

Valpolicella Ripassa DOC Zenato Délicat et tanins veloutés	75cl - 39€
--	------------

Vins Blancs

Falanghina Campania IGT Sec et harmonieux	12cl - 6€ / 75cl - 27€
---	------------------------

Passimento Bianco Veneto Frais et bien équilibré	75cl - 33€
--	------------

Vin Rosé

Bardolino Chiaretto DOC Delibori Frais et fruité	12cl - 6€ / 75cl - 27€
--	------------------------

Softs

Eau plate 50cl / 75cl	3/5
Eau gazeuse 50cl / 75cl	3/5
Limonade artisanale 27cl	4,5
Thé pêche Estathé 25cl	4,5
Coca-Cola & Coca-Zero 33cl	4,5
Jus d'orange biologique 20cl	4

Cafés

Espresso / Ristretto	2,5
Decaffeinato	2,5
Noisette, Allongé	3
Cappuccino, Grand crème	4,5
Thé / Infusions	4,5

Digestifs

Limoncello 6cl	5
Grappa / Amaretto / Marsala 5cl	6
Rhum / Whisky 4cl	7